



▶ 早前日本對瑞典賽事中，不少球迷身穿球衣去蓮香樓飲茶，氣氛熱鬧。

香港文匯報記者萬霜靈攝

▼ 世界盃熱門球隊對陣時，上環蓮香樓2樓坐滿各隊球迷。

香港文匯報記者萬霜靈攝



在經營模式的劇烈蛻變背後，蓮香樓依然拿捏着變與不變的商業天秤，在現代硬件的包裹下，依然牢牢守着最純正的廣東茶樓靈魂，履行老店對老香港街坊人情味的體貼與守護。依然保留傳統點心車叫賣方式；豬肚燒賣、鵝鴨蛋燒賣等近乎失傳的經典味道，到這裏依舊能回味。帶着這份厚重的情懷，管理團隊將目光投向香港國際機場。在機場增設分店的計劃，是商業的開疆拓土，更是情懷的遠行。他們希望將這份屬於香港的「一盅兩件」與城市記憶，透過每一位機場旅客的步履，散落到世界的每一個角落。

走進上環蓮香樓總店，無論裝修如何翻新、硬件如何升級，最扎實的文化符號始終未改。首先是點心車的堅持，即便裝修走向現代化，加入了極具科技感的大螢幕，但在樓下大廳以及人流旺盛的黃金時段，茶樓內依然雷打不動地堅持推着傳統的點心車叫賣，保留了那份全港市民最為熟悉的市井煙火與溫情。

拿捏商業平衡 守護街坊人情味

在香港，傳統老字號的「轉型活化」往往是一柄雙刃劍。不少老字號在摸索出路的過程中，常因過度年輕化而盲目迎合潮流，結果反而失去了最核心的文化根基與原有風味。在形式的劇烈蛻變背後，蓮香樓精準地拿捏着「變與不變」的商業平衡，在現代硬件的包裹下，牢牢守着廣東茶樓的靈魂，履行老店對老香港街坊人情味的體貼與守護，例如在世界盃賽事直播期間，該店維持原有的茶位與點心收費模式，不設任何額外收費，更沒有變相設置最低消費門檻，給予顧客最大的自由度——進來點一壺熱



● 蓮香樓堅持着老字號古法手工點心。

香港文匯報記者萬霜靈攝

▼ 哥倫比亞裔港市民 Francisco 特與妻子前來蓮香樓支持主隊哥倫比亞的比賽。

香港文匯報記者廣濟攝



● 在蓮香樓，食客除了坐着點餐外，同樣可以自己拎點心。

香港文匯報記者萬霜靈攝

茶、幾籠點心，就可以睇波。

要守護初心，並不代表要墨守成規。蓮香樓的「變」，體現在空間管理與精細化營運智慧。為了平衡不同顧客的多元需求，店舖在空間設計上作出考量，實施動靜分區。一樓全層保留給不看球、喜歡傳統清靜飲茶的老熟客與街坊，讓他們日常的生活節奏不被打擾；二樓則留給需要巨型大螢幕、熱愛體育氣氛的球迷與中外遊客。一幅樓層地圖，一動一靜，將新舊客群各得其所地完美兼容。

靈活變通 創「夜經濟」新亮點

在變革策略上，蓮香樓極其注重因地制宜。王智賢介紹，緊鄰尖沙咀諾士佛臺酒吧街的尖沙咀分店，其本身定位就是24小時營運。今年許多傳統酒吧因經營壓力及世界盃大部分比賽時間正逢酒吧打烊後，因此並未購買世界盃轉播權，尖沙咀蓮香樓正好精準吸納了周邊酒吧流失的球迷，以及酒吧凌晨收工、飲完酒肚餓想食宵夜的本地客與遊客。

與此同時，平日並非全天候營業的上環新店，則因應世界盃的重要熱門賽事，靈活彈性變通為通宵營業。兩間分店一動一靜、因時制宜，在傳統茶樓裏開一壺茶、整幾支啤酒、配幾籠手工點心，主動為香港創造了嶄新且具實效的「夜經濟」亮點。

王智賢表示，團隊目標將承載港式情懷的點心文化進一步推向國際，未來將在香港機場開辦新店，他希望透過這個面向全球旅客的「窗口」，讓經香港中轉或入境的各國遊客，能在抵達或離開時品嚐到地道廣東點心。

茶樓放下歷史包袱 引入老蘭夜場管理生意火爆

百年老店逆風求變 主動出擊展香港精神

正當香港餐飲業颯起冷風，作為本土飲食文化符號的百年老字號「蓮香樓」在這場時代洪流中，卸下沉重的歷史包袱，華麗轉身進駐上環新店，將蘭桂坊夜場的管理模式，大膽糅合傳統茶樓的裊裊茶香中。豪擲資本添置超大螢幕及全年體育節目播放版權，成為今屆世界盃賽最大贏家，幾乎每天早市場場爆滿，老中青、香港與外籍旅客成為座上客，茗茶兼看球賽，蓮香樓設計及市場推廣部總監王智賢直言：「人人都做蝦餃、燒賣，憑什麼吸引客人？但當你行了第一步，就沒有得退縮。」這番自白不僅是教科書般的商戰答卷，更是老店在逆境中逆風執炬、主動出擊展現的新香港精神。

● 香港文匯報記者 廣濟

晨曦灑過大地，這座城市還未完全甦醒過來之際，上環的蓮香樓已是熱氣騰騰、人聲鼎沸，長達9米的巨型高LED大螢幕正直播上午10點開哨的世界盃小組賽——哥倫比亞對剛果民主共和國。這場賽事雖然並非強強對決的熱門淘汰賽，但現場依然坐着不少專程前來觀賽的球迷。一樓傳統早茶的市井喧囂，二樓是充滿綠茵激情的澎湃氣氛，在方寸空間裏裊裊茶香與足球狂熱，看似風馬牛不相及的兩碼子事，奇妙而自然地交織在一起。

邊吃點心邊睇波 老外讚體驗新奇

百年老字號的煙火氣裏，因為足球匯聚多元的國際面孔。這場賽事吸引了無數慕名而來的旅客，就在人潮湧動的熒幕一角，一對外籍夫婦的熱情格外引人注目。丈夫 Francisco 是地道的哥倫比亞人，太太則來自墨西哥。這對已在港生活兩年的夫婦，早已被香港的傳統「飲茶」文化俘虜。在球賽之外，平日裏到各區茶樓「探店」尋味，已成為他們融入這座城市最自然的方式。

當日適逢哥倫比亞小組賽的賽事，Francisco 特地帶太太來蓮香樓上環店，一邊看球一邊飲茶，全力支持自己的祖國球員。Francisco 認為，在百年茶樓一邊吃點心一邊看世界盃，是非常新奇的體驗，「賦予了傳統新的生命力。」他說，香港很多地方茶樓的食物都不錯，但這裏多了這種特別的環境和額外體驗，或許以後會常來，甚至把這裏當作「轉場」據點。

重金投資早茶播波 生意增三成

今次世界盃盃戰中，酒吧及餐飲業事前大潑冷水，吐糟凌晨或清晨賽事與港人作息習慣相悖，斷定不值得投資昂貴體育賽播權，蓮香樓團隊卻進行「逆向思考」，王智賢說：「香港人原本就有早茶文化，朝早有早茶當早餐，為什麼不試下一邊食點心一邊睇波，睇完直接返工？」這種將「睇波」與「早茶早餐」綑綁的模式，成功令蓮香樓在今屆世界盃賽事中突圍而出成為商戰大贏家，也打破傳統中菜的經營框架，把原本屬於餐飲淡季的清晨時段轉化為新的增長點。王智賢介紹，世界盃期間蓮香樓的整體生意額增長兩三成，尤其是遇到傳統熱門強隊的

賽事，二樓更是爆滿，甚至有不同國家的球迷專程打電話預訂座位。

這份亮眼的成績單，不是一時三刻的投資回報，而是自疫情結束後，團隊一步一腳印重塑品牌及營商策略的成果。蓮香樓於疫情後一度徘徊在生死邊緣，經歷多次易手仍未能起死回生，最終於2024年由擁有二十多年經營蘭桂坊夜場背景的团队接手經營權，令蓮香樓脫胎換骨。

夜場的霓虹與茶樓的煙火，本是「一夜一早」兩個截然不同的平行時空。這條看似無法逾越的界線，卻因為向來在凌晨5時收工的王智賢，產生了奇妙的交集。他說：「以往老闆和我凌晨5點收工後，鍾意去蓮香樓飲茶才回家，對蓮香樓有一種獨特的情義結，於是老闆決心購買經營權。」從茶客躍升為掌舵人，新團隊在守護傳統舊式情懷的同時，親手為蓮香樓寫下一場華麗變身的續集。

開創24小時茶樓先例

王智賢直言2024年起團隊已經在實踐融入創新元素，重新包裝品牌，抹去過去服務與管理上的不足，並注入全新概念，成功在內地旅客City walk（城市漫遊）的熱潮中先贏一仗，然後隨即在中環沙咀諾士佛臺酒吧街設分店，開創24小時茶樓的先河。

百年品牌的活化路每天都是硬仗，王智賢坦言：「每一日都有好多唔同嘅困難出嚟，但你每日都要去諗多啲嘅解決。」從物色合適的分店舖位、面對大環境下「請人難」的行業痛點，到如何去中和與迎合所有顧客眾口難調的口味，每一步都需要精準的平衡與克服。其中，上環總店的9米長LED巨型牆更是一次重大而大膽的硬件升級，耗資20多萬元打造，之後更每年豪擲10萬元購買全年體育台的轉播權。平日除了播放賽事吸客，場地還對外租借做婚禮或公司、私人派對等，多用途場地更助力該店成功舉辦過Canton Pop懷舊廣東金曲派對及「點心Rave Party」，相關場地收入，至今已為團隊收回過半硬件成本。

面對激烈的市場競爭，逆境中與其怨天尤人，不如鼓起求變的信心與務實的骨氣勇敢向前，這家百年老字號在港島的熱氣騰騰中，王智賢給出最有力的商業答卷：「做生意一定有賺有蝕。但當你行得第一步嘅，你就無得退縮。咁你就要做到最好，對團隊有要求，對自己有要求。」

▶ 蓮香樓中環店搬遷至上環，在今年5月11日重開。

香港文匯報記者萬霜靈攝



中外擁躉一盅兩件嘆茶論波

熱氣騰騰的點心蒸氣，與大屏幕上綠茵場的緊張張力奇妙交織。在蓮香樓上環店，二樓觀賽區像一個小型的無國界看台：本地市民與遠道而來的外國球迷散坐在各桌，一邊享用傳統早茶，一邊全神貫注盯着比賽，勾勒出老字號跨界活化後最具活力與包容性的一幕。

球迷：飲茶健康過飲酒

「喺度飲茶睇波，健康過飲酒啦！」前來觀賽的本地市民李先生對茶樓這面LED巨型熒幕讚不絕口。他平日就是體育迷，以前想看英超、網球等國際賽事，大多在家或去酒吧。但酒吧環境普遍又吵又悶，空氣也不好；相比之下，茶樓寬敞明亮，讓人看得更舒服、更投入。

李先生說，因為未到淘汰賽，他先獨自到來「探路」，「等到淘汰賽等更關鍵的熱門場次，一定會帶

朋友們一起再來。」

除了本地市民，球賽也吸引了行色匆匆的過境旅客。墨西哥旅客Israel第二天就要飛往內地，前一晚在酒店員工推薦下，到這家百年老店看直播，順道打卡。

雖然是墨西哥籍，但採訪當天是拉丁美洲鄰國哥倫比亞的賽事，他毫不猶豫選擇支持哥倫比亞。「在這裏看球的美感真的很特別。」Israel表示，香港文化與拉丁美洲文化其實有不少相似之處：「我們都非常尊重與祖先的聯繫，都努力讓自己的傳統文化繼續活着（Keep it alive）。」

在他眼中，在蓮香樓這座百年茶樓裏，和本地市民一起一盅兩件看世界盃，正是兩種文化用實際行動讓傳統保持生命力、與現代生活自然融合的生動證明。

● 墨西哥旅客Israel

香港文匯報記者 廣濟攝